

Dari Prasmanan hingga Kembul Bujana

PRIA ini acap menyapa penonton televisi dengan terminologi "maknys" saban kali selesai icip-icip makanan berat maupun camilan. Sebenarnya, istilah maknys itu dipungutnya dari Umar Kayam, budayawan yang dijuluki Si Lidah Cerdas oleh khalayak ramai.

Istilah maknys sebelumnya hanya hidup dalam kolom-kolom pengarang novel *Para Priyayi* itu. Namun, berkat kejelian dan kecermatan presenter kuliner tersebut, konsep maknys mengglobal untuk menandakan betapa enaknya sebuah hidangan.

Lelaki itu adalah Bondan Winarno. Rabu (29/11) pukul 09.05, dia harus menghadapi Gusti Allah. Dia tutup buku kehidupan dan menghentikan keampuhan lidahnya menikmati santapan enak pada umur 67 tahun.

Kiprahnya sebagai kolumnis dan jurnalis sukar diragukan sebelum tersohor sebagai presenter dalam acara kuliner di *Trans TV*, yaitu *Wisata Kuliner*. Kecintaan sekaligus ingin menjajal perutungan di jalur kuliner diwujudkan dengan mendirikan Kopitiam Oey yang tersebar di banyak kota.

Bondan telah berjasa besar mengembangkan jagat kuliner di Indonesia. Dengan kepiawaian mengulik urusan boga, lalu mengawinkannya dengan industri media, publik akhirnya "melek boga." Lewat tayangan blusukan ke warung, lidah Bondan tentu tak luput menjajal

hidangan yang menjadi menu pilihan Presiden Jokowi saat menikmati buah hatinya, Kahiyang. Antara lain, cabukrambak gudeg sate kere, timlo, tengdeng, kambing guling dan ledre, serta markobar manis sama asin.

Demikian pula dalam tata cara bersantap dan penyajian makanan, Bondan tak luput mendedahkan prasmanan dan kembul bujana yang belakangan cukup populer. Dicermati, konsep prasmanan atau *standing party* melahirkan kesan modern. Model bersantap tersebut dipilih tentunya guna mengurugi keruwetan sirkulasi tamu yang datang-pergi. Serta pertimbangan gedung miliknya itu jelas sulit menampung keseluruhan tamu meski jadinya sudah dibagi seperti acara Jokowi mantu.

Di samping itu, dengan prasmanan, tetamu bisa leluasa memilih makanan. Bila dikaji dari segi ekonomi, model prasmanan sebenarnya membuat orang yang punya gawe kudu memikirkan ulang modal serep (lebih). Bakal malu jika persediaan makanan kandas di tengah jalan. Pasalnya, tidak mungkin bisa merapikan aturan bagi tamunya hanya boleh menyantap satu jenis hidangan dan satu porsi. Berbeda dengan konsep "piring terbang" (laden), rombongan tamu diladeni secara adil oleh pihak ketetering. Tamu bakal sulit dan *pekeuwuh* seandainya menambah hidangan (*tanduk*).

Selain prasmanan, dalam panggung



O l i e h

HERI PRIYATMOKO*

sejarah Jawa pernah bersemayam jenis cara makan, yakni kembul bujana. Belakangan, melahap makanan dengan konsep kembul bujana diminati publik. Bahkan, bakal rumah makan skala besar bersedia melayani makan bareng ala era Jawa kuno itu. Misalnya, dalam acara perayaan ulang tahun kantor

dan pitulasan (malam tirakatan) di kampung, warga memilih memakai cara kembul bujana. Pilihan itu memang sangatlah tepat. Pasalnya, dalam kembul bujana tersembul nilai kebersamaan yang dianyam manakala negeri ini sedang terancam dikoyak perpecahan dan intoleransi. Usia kembul bujana sudah tua. Diusut ke belakang, ia telah ada pada abad XVII. Van Goens (1656), utusan kompeni Belanda, sewaktu menginjakkan kaki ke ibu kota Mataram Islam melukis model kembul bujana: Hidangan disajikan melimpah di atas tikar, dialasi daun pisang sepanjang daun kaki dan

selebar satu kaki sebagai ganti taplak. Hidangan yang mereka labap seperti makanan kita, yakni bergaram, dipanggang, dirempahi, digoreng, namun cuma memakai minyak lantaran mentega kala itu belum ada. Jamuan pesta sering bersahaja. Terdiri atas kambing, seperempat sapi, atau kerbau.

Sumber yang agak muda adalah *Serat Centhini* (1814-1823). Sebelum naskah digarap, para pujangga Keraton Kasunanan mengitari pedesaan Jawa dan bersemuka dengan rakyat. Adegan jamuan tamu, memberi wejangan, dan pelaksanaan upacara adat yang memakai sesaji makanan merupakan peristiwa budaya yang terpotret. Kerja demikian itu juga dilakukan Bondan yang keluar masuk warung di desa maupun kota. Lewat pena pujangga, terkua ke ragam sumber karbohidrat. Selain beras, ada jagung, umbi-umbian, jewawut, centhel, dan otek. Umbi yang dikategorikan *pala kependem* adalah gambli, uwi, kimpul, suweg, ketela, dan ubi jalar. Beberapa nama yang disebutkan telah karam dan asing bagi telinga manusia Indonesia modern.

Yang paling menarik, serat kuno tersebut turut menggambarkan jalannya perayaan pesta perkawinan seorang penduduk di Wanamarta. Santri dan para hadirin yang datang mengogki di pendapa rumah sudah diberi jamuan bermacam buah-

buah serta minuman. Kemudian dilanjutkan upacara ritual kenduri. Selesai dibacakan doa, nasi ambeng dibagikan secara merata dan disantap bersama. Pada malamnya, santri kembali bertandang ke tuan rumah. Mereka membacakan salawat dan berzikir guna menghormati Nabi Muhammad. Selesai membaca salawat, kenduri dimulai. Makanan yang sudah dibagikan bisa disantap di tempat itu juga atau dibawa pulang. Demikianlah, potret historis perkara kuliner sekaligus cara bersantap suatu masyarakat yang dipercakapkan Bondan ternyata mengandung makna sosial, budaya, dan politik. Bondan meyakini bahwa cara bersantap itu hadir bukan tanpa nilai. Pengisahan perihal model jamuan tuan rumah terhadap tamu yang datang hampir ditemukan di setiap pengisahan kuliner di dunia.

Pada masa silam, empunya rumah secara moral memiliki tanggung jawab kepada tamu yang datang untuk memberikan jamuan. Karena itulah, ada ungkapan *dianak-anakke* (meski tidak ada, diusahakan untuk diadakan) dan *dienak-enakke* (dijamu makanan yang enak). *Sugeng tinadak*, Pak Bondan. Salam kepekilat di surga! (*)

*) Dosen Sejarah Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma, penulis buku "Sejarah Wisata Kuliner Solo"